gli darai la salsa verde ó vero lagresto verde.

Ronghioni.

Rigoli simelemente / & dalli quello sapor scripto nel capitolo precedente.

Vsole.

L suo naturale e de frigerle / ma anchi alesso / e bono & arrosto.

Tordo marino.

Allo allessar si e prosso / & si e picchola farala frigere / & p suo sapor gli darai la mostarda.

Agoni dagua dolce.

Erano boni allessi col petrosillo / de botiro & de le spetie / simelmente sonno boni frutti col suco daranci di sopra ó agresto.

Sardelle.

L suo naturale e de frigerle & ancora le poi arrostir se te piace / & mettili / suso del suco de aranci o agresto mescolato co vn pocho dolio.

I polpi & pesce vile / & de no farne stima cocilo adunque como ti par.

Grann.

Alli i quello modo ch e dutto de li ommari nel suo capitolo / & co essi darai per suo sapor laieto.

E languilla ne dutto i unaltro capitolo / abastanza / ma p ricordo / quando metti spezi de languilla ad vno ad vno nel speto sempre si vol mettir vna foglia di salua ó di lauro tra luno & laltro / voltando il dutto speto tanto ad ascio / quanto sia possibile / & spesso volte labagnarai co vna salimora como si duce di sopra fatta / Et qualeri pezi quando ti par presso ch cocta habi vn poca di farina / ouero vn poco di pane grattato co vn poca di canella & sale mescolati i seme le buttirai dextramente sopra languilla p farli co questo amodo duna crosta in torno / ch li dara bon gusto / Et quando e piccola la poi lessar co acqua & vino / hebe / spetie / como e dutto i laltro capitolo di sopra.

Carpioni.

Abi una salamora aquello modo ch si fa quella de li altri pesci salati / & subito ch prendi il carpione co si fresco gli buttirai dentro / lasciandolo star p doi di ne la dutta salamora / & poi lo fa frigere i bono olio assai e ch sia ben cotto / & aquesto modo poterai conseruar li dutti carpioni p vinti di & anco p vn mese / & piu facendoli ricioe / rifrigendoli vnaltra uolta / & doi & tre se bisogna / ma nota ch quante piu uolte le frigi ogni uolta p dono piu de la sustantia & deuentano peggior / ch questo modo de rifarli solamente se trouasse p farli durare piu essendo